

Herzlich willkommen im Kickers Clubrestaurant!

Entdecken Sie regionale Frische in unserer Küche,
wie unsere selbstgemachten Maultaschen, Spätzle mit dem Mehl der Mühle aus der
Region, Wildbret vom Senior Chef aus heimischer Jagd, Spargel vom Schmidener
Feld, Kartoffeln vom Filderbauern und Weine der Region.

Bei der Auswahl der Einkäufe achten wir auf Qualität und regionale Produzenten.

Verschiedene Raumangebote stehen Ihnen zur Verfügung: für große Festlichkeiten,
für kleinere Gruppen, den individuellen Tisch und den Stammtisch in Begegnung
mit der Kickers-Familie. Für Ihre individuelle Anfragen für Feste & Feiern
stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Unser Team freut sich schon jetzt darauf, Sie mit unseren Angeboten zu verwöhnen
und Ihre Wünschen zu erfüllen.

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen
das Team vom Kickers Clubrestaurant.

APERITIFS

Himbeer-Spritz ⁶ mit Sekt, Limette & frischem Rosmarin	0,2 l	8,00 €
Mango-Spritz ⁶ mit Sekt, Limette & frischer Minze	0,2 l	8,00 €
Hugo Holunderblütensirup ⁴ mit Sekt ² , Soda, Limette + Minze	0,2 l	8,00 €
Mango-, Himbeer-Spritz & Hugo auf Wunsch alkoholfrei möglich		
Aperol Sprizz ^{1,2+6}	0,2 l	8,00 €
Martini bianco ²	5 cl	6,80 €
Sherry medium, dry ²	5 cl	6,80 €
Portwein ²	5 cl	6,80 €
Glas Kessler Sekt Cuvée brut ²	0,1 l	5,60 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) ²⁺⁸	0,1 l	4,10 €
Weingärtner Cleeborn Güglingen		
Kir Royal ²	0,1 l	6,90 €
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	6,90 €

FLASCHEN

Muskateller Secco blanc Collegium Württemberg ²	0,75 l	35,00 €
Kessler Cuvée brut ²	0,75 l	36,50 €
Kessler Rosé Sekt extra dry ²	0,75 l	39,00 €
Kessler Hochgewächs Chardonnay Brut ²	0,75 l	43,80 €
Champagner TAITTINGER Brut Réserve ²	0,75 l	79,00 €
„SECCO ff“ Muskateller fein & fruchtig (entalkoholisiert) ²⁺⁸		
Weingärtner Cleeborn Güglingen	0,75 l	27,10 €






An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €






Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)




VORSPEISEN

Vitello Tonnato			17,50 €
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme & Kapern			klein 15,50 €
Wassermelone			16,50 €
mit Couscous-Minzsalat & Schafskäse			klein 14,50 €
6 Weinbergschnecken			
mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken, dazu Toastbrot			9,80 €
Mildgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ⁴⁺⁸			19,80 €
an Salatbouquet ⁴ dazu Röstitaler			klein 17,80 €








SUPPEN

Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze und Schnittlauch			7,40 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle			7,30 €
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto			7,40 €
Schwäbische Kuttelsuppe			7,80 €

SALATE

Bunter Salatteller⁴ mit Kartoffel-, Rohkost- & Blattsalaten				10,80 €
				klein 8,80 €

Zum Salat empfehlen wir:

100g Zanderfilet & Schnittlauch-Schmand			8,80 €
100g Putenbruststreifen 			
mit gerösteten Pinien-, Sonnenblumen- & Kürbiskernen			7,90 €
100g cremiger Schafskäse, Oliven & rote Zwiebeln			6,50 €
100g Argentinische Roastbeefstreifen vom Grill			10,50 €
3 Lammfilets vom Grill mit Kräuterbutter			11,20 €

Zu unseren Salaten servieren wir auf Wunsch Brot, welches Gluten enthält.



 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €



Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)


FISCH

Gebratenes Seehecht- & Zanderfilet		27,50 €
dazu Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln		klein 24,50 €
Fjord-Lachsfilet		30,90 €
mit buntem Tomatenragout & Risotto-Basilikumbällchen		klein 27,90 €
Matjesfilet Hausfrauenart mit Apfel-Zwiebelsauce und Dampfkartoffeln		20,70 €
		klein 17,70 €

VEGETARISCH

Spinat-Käseknödel mit Salbeibutter und Grana Padanosplittern		14,50 €
		klein 12,50 €
Getreideküchle an Ratatouillegemüse		13,90 €
		klein 11,90 €
Hausgemachte Risotto-Basilikumbällchen		15,90 €
mit buntem Tomatenragout		klein 13,90 €

EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF

Currywurst Spezial		11,90 €
mit fruchtiger Currysauce, Mayonaise & Röstzwiebeln, dazu Pommes frites		
Zürcher Geschnetzeltes aus der Kalbshüfte		29,60 €
mit Champignon-Rahmsauce und goldbraunen Kartoffel-Rösti		klein 26,60 €
Zarte Lammfilets vom Grill		34,20 €
mit Kräuterbutter, dazu Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln		klein 31,20 €
Hausgemachte Tellersülze mit Vinaigrette & Röstkartoffeln	 	19,50 €
Spanferkelbraten aus dem Backofen dazu Bratenjus & Spätzle		23,40 €
		klein 20,40 €
Schwäbischer Sauerbraten aus dem Schmortopf		26,70 €
dazu selbstgemachte Spätzle		klein 23,70 €
















 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

KLASSIKER DIE NICHT NUR SCHWABEN ESSEN

Zarter Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln 	33,50 €
an Trollingerjus dazu selbstgemachte Spätzle	klein 29,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Röstkartoffeln 	33,40 €
	klein 29,40 €
„Schwabenteller“ Schweinemedallions an Rahmsauce dazu Spätzle	21,50 €
	klein 18,50 €
Stuttgarter Filetspitzen von Rind & Schwein	24,60 €
mit Steinpilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle	klein 21,60 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 	17,80 €
	klein 15,80 €
Putenbruststeaks „natur“ vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites 	19,90 €
	klein 17,90 €
Allgäuer Käserahmspätzle 	11,90 €
mit geschmelzten Zwiebeln	klein 9,90 €
Opa Gustls selbstgemachte Maultaschen ¹³ 	10,90 €
in der Rinderkraftbrühe mit Zwiebelschmelze	klein 8,90 €
oder mit Ei geröstet oder mit geschmelzten Zwiebeln & Bratensauce	
Schwäbischer Linsenteller von Heckengäulinsen 	16,50 €
mit Speck ³⁺⁷ , 1 Paar Saiten ^{3,7+13} und selbstgemachten Spätzle	klein 14,50 €
Saure Kutteln ⁴ im TrollingersöÙle mit Bratkartoffeln  	16,80 €
	klein 14,80 €
Zu unseren Gerichten empfehlen wir:	
Gemischter Beilagensalat ⁴   	6,80 €
Kartoffelsalat ⁴   	6,80 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern. Gerne gibt Ihnen unsere Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.





 Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €


Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld




(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

ZUM VESPER

Wurstsalat ^{3,4,7+13} mit Zwiebelringen & Essiggurke ⁵ dazu Bauernbrot 	12,50 €
<u>Zum Wurstsalat empfehlen wir wahlweise:</u> Schwarzwurst, Emmentaler Käse	je 1,90 €
Portion Röstkartoffeln	5,50 €
Fleischkäse ^{3,7+13} vom Grill mit Bratenjus und Röstzwiebeln dazu Bauernbrot 	9,00 €
Portion Röstkartoffeln 	5,50 €
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bauernbrot 	29,80 €
1 Paar Saitenwürstchen ^{3,7+13} mit Senf, Meerrettich ⁴⁺⁸ und Bauernbrot	7,30 €

ETWAS SÜßES HINTERHER

 (Schoko, Erdbeer, Vanille, Walnuss, Alb-Joghurt) je Kugel 2,00 €
- seit 2002 -

Gemischtes Eis mit Schlagsahne	6,70 €
Halbgefrorene Limonen-Pyramide mit exotischem Früchteragout & Kokosschaum	9,90 €
Frischen Beeren mit ALB-Joghurteis und Schlagsahne	9,70 €
Dessertvariation des Hauses Überraschung aus der süßen Küche	11,50 €
Himbeerbecher Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	9,00 €
Apfelküchle mit Vanilleeis, Zimtzucker & Sahne	9,50 €
Kleine Apfelküchle (1 Apfelküchle weniger)	7,50 €
Sorbetvariation 3 verschiedene hausgemachte Sorbets mit Früchten umlegt (Zitrone, Mango-Passionsfrucht, Limetten-Minze, Erdbeere)   	8,70 €

KÜHLE GETRÄNKE

Eiskaffee Explorer Kaffee ⁹ , Vanilleeis und Sahne	7,70 €
Eisschokolade Schokomilch mit Schokoladeneis und Sahne	7,70 €
Affogato 1 Kugel Vanilleeis & Espresso ⁹ No.1	4,90 €

KUCHEN UND TORTEN

1 Stück Kuchen		4,40 €
1 Stück Kuchen mit Sahne		5,10 €
1 Stück Kuchenschnitte		4,90 €
1 Stück Torte		4,90 €

 Vegan  Laktosefrei  Glutenfrei  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,4 l	0,2 l
Pepsi ^{1,9}	4,80 €	3,60 €
Pepsi ZERO ^{1,9,11,12}	4,80 €	3,60 €
Schwip Schwap Orange ^{1,4,12}	4,80 €	3,60 €
Schwip Schwap Spezi ^{1,4,9,12}	4,80 €	3,60 €
7 up ¹²	4,80 €	3,60 €
Holunderschorle (Holunderblütensirup ⁴ mit Sprudel)	4,80 €	3,60 €
Schweppes Bitter Lemon ^{4,6}		3,90 €
Schweppes Tonic Water ⁶		3,90 €

ENSINGER MINERALWASSER

Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic	0,25 l	3,40 €
Ensinger Gourmet still ohne Kohlensäure	0,5 l	4,90 €
Ensinger Mineralwasser Gourmet Classic	0,5 l	4,90 €
Ensinger Mineralwasser Gourmet medium	0,75 l	6,90 €

EISVOGEL / MAYER SAFT & CO

Apfelsaftschorle, Orangensaftschorle, Johannisbeer-Nektarschorle, Apfel-Mango-Fruchtsaftschorle	0,4 l	0,2 l
	4,80 €	3,60 €
Stuttgarter Apfeldirektsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Apfel-Mango-Fruchtsaftgetränk	0,4 l	0,2 l
	5,70 €	3,70 €

BIERE

Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,3 l	4,40 €
Schwabenbräu Meister Pils vom Fass	0,4 l	5,80 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass	0,3 l	4,30 €
Schwabenbräu Urtyp vom Fass	0,5 l	5,50 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,3 l	4,30 €
Sanwald Hefeweizen hell vom Fass	0,5 l	5,50 €
Sanwald Kristallweizen	0,5 l	5,50 €
Schwabenbräu Freibier Naturtrüb Alkoholfrei	0,33 l	4,30 €
Dinkelacker alkoholfreies Bier	0,33 l	4,30 €
Radler ¹²	0,3 l	4,30 €
Radler ¹²	0,5 l	5,50 €
Sanwald Sportweizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

OFFENE WEIßWEINE

Kreuznacher Sauvignon Blanc ²	0,2 l	7,70 €
trocken, QbA, Weingut Lorenz & Söhne, Bad Kreuznach		
Pinot Grigio ²	0,2 l	6,90 €
4 Generazioni Delle Venezie, DOC, Casa Defra		
Weißburgunder ²	0,2 l	6,80 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Untertürkheimer Riesling vom Fass ²	0,25 l	6,30 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Cleebronner Michaelsberg Riesling mit Silvaner ²	0,25 l	5,80 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Riesling vom Fass ²	0,25 l	5,80 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
Weißweinschorle vom QbA Fass-Wein ²	0,25 l	4,90 €

OFFENE ROSÉWEINE

Muskat-Trollinger Rosé * ²	0,2 l	8,10 €
feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Rosé vom Fass ²	0,25 l	5,80 €
trocken, QbA, Collegium Württemberg		
Roséschorle vom QbA Fass-Wein ²	0,25 l	4,90 €

OFFENE ROTWEINE

Zweigeltrebe ²	0,2 l	8,20 €
trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
Ansisa Barbera d'Alba ²	0,2 l	8,00 €
DOC, Barolo Italia		
Untertürkheimer Trollinger vom Fass ²	0,25 l	6,30 €
trocken, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim		
Pfaffenhofener Heuchelberg Lemberger ²	0,25 l	5,80 €
trocken, QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Güglinger Heuchelberg Trollinger mit Lemberger ²	0,25 l	5,80 €
QbA, WG Cleebronn-Güglingen		
Rotweinschorle vom QbA-Wein ²	0,25 l	4,90 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

WEIßWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

Riesling Pfeffer ² kabinett, QbA, Weingut Karl Haidle	0,75 l	32,70 €
Winterbacher Riesling trocken ² QbA, Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 l	29,70 €
Weißburgunder Edition Württemberg ² trocken, QbA, Collegium Württemberg	0,75 l	28,50 €
„Hand in Hand“ Grauburgunder ² trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp	0,75 l	33,00 €
Chardonnay Quarzit ² trocken, QbA, Weinkontor Pflüger	0,75 l	28,50 €
Sauvignon Blanc ² trocken, QbA, Weingut Lorenz & Söhne, Bad Kreuznach	0,75 l	27,90 €

ITALIEN

Pinot Grigio ² 4 Generazioni Delle Venezie, DOC, Casa Defra	0,75 l	24,90 €
--	--------	---------

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

406 N. N. Rosé ² trocken, QbA, Collection Collegium Collegium Württemberg	0,75 l	24,50 €
Muskat-Trollinger Rosé * ² feinherb, QbA, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75 l	29,70 €

ROTWEINE IN DER FLASCHE

DEUTSCHLAND

Fellbacher Trollinger „Alte Reben“ ² trocken, QbA, Erste Lage, VDP, Weingut Aldinger	0,75 l	34,00 €
Rotenberger Schlossberg Trollinger mit Lemberger ² trocken, QbA, Collegium Württemberg	0,75 l	26,50 €
Zweigeltrebe ² trocken, QbA, Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger	0,75 l	29,80 €
Lemberger 289 N.N. ² trocken, QbA, Collegium Württemberg	0,75 l	26,50 €

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €

Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

„Hand in Hand“ Spätburgunder ²	0,75 l	37,90 €
trocken, Qualitätswein Meyer-Näkel & Klumpp		
NICO Cuveé Rot ²	0,75 l	29,70 €
Lemberger, Regent, Cabernet		
Gutsabfüllung VDP, Weingut Jürgen Ellwanger		
ITALIEN		
Ansisa Barbera d´Alba ²	0,75 l	28,80 €
DOC, Barolo Italia		

WARME GETRÄNKE

Explorer Coffee | Kaffeerösterei Schubert

Tasse Schümli Kaffee ⁹ , Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,50 €
Große Tasse Schümli Kaffee ⁹ , Große Tasse Kaffee entkoffeiniert	6,00 €
Espresso ⁹ Nero	2,90 €
Espresso ⁹ Nero doppelt	3,90 €
Espresso ⁹ Nero Macchiato	3,30 €
Milchkaffee ⁹ , Latte Macchiato ⁹	4,20 €
Cappuccino mit Milchschaum ⁹	4,20 €
Cappuccino mit Sahne ⁹	4,70 €
Tasse heiße Schokolade	4,20 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	4,70 €
„Heisse Inge“ mit Holunderblüten-Ingwersirup	3,80 €
Glas Tee vom Teefachgeschäft Tee Gschwendner	3,80 €
(Schwarzer Tee, Gourmet-Kräutertee, Früchtetee, Pfefferminztee, Ingwer-Kräutertee, Grüner Tee)	
Glas Wengerter Glühwein (nur im Winter) ²	0,25 l 5,50 €



EXPLORER
coffee

 Vegan
  Laktosefrei
  Glutenfrei
  Vegetarisch

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)

KLARE BRÄNDE UND LIKÖRE

Gold-Willi Emil Scheibel	2 cl	5,50 €
Edle Himbeere Emil Scheibel	2 cl	5,50 €
Tresterbrand im Barrique gereift (Trester vom Weingut Aldinger)	2 cl	4,50 €
Alter Pflümlebrand Beilharz	2 cl	4,50 €
Hausbrand Gustls Obstler	2 cl	4,50 €
Williams Christ Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Quitte Weingut Ellwanger	2 cl	4,50 €
Mirabelle Beilharz	2 cl	4,50 €
Calvados Pays d’Auge Dauphine	2 cl	3,90 €
Frangelico (Haselnuss-Likör)	2 cl	3,90 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,90 €
Ouzo 12	2 cl	3,90 €
Wodka Three Sixty	2 cl	3,90 €
Tanqueray London Dry Gin	2 cl	3,90 €
Baileys ^{1,9}	4 cl	4,50 €
Amaretto	2 cl	3,90 €
Eierlikör	2 cl	3,90 €
KRÄUTER		
Opa Gustels Magenstreichler	2 cl	3,90 €
Fernet Branca	2 cl	4,20 €
Ramazzotti	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
WEINBRÄNDE		
Asbach Uralt	2 cl	4,50 €
Remy Martin VSOP	2 cl	7,00 €
WHISK(E)Y		
Chivas Regal	2 cl	6,00 €
Jack Daniels	2 cl	5,00 €
Johnnie Walker	2 cl	5,00 €



An Sonn- & Feiertagen berechnen wir pro Beilagenänderung 2,00 €
 Sämtliche Preise sind inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld

(1 Farbstoff/2 Sulfite/3 Nitritpökelsalz/4 Antioxidationsmittel/5 Süßungsmittel /6 Chinin /7 Geschmacksverstärker/
 8 geschwefelt/9 Koffein/10 gewachst/11 Aspartam enthält Phenylalaninquelle/12 Konservierungsstoffe/13 Phosphat)